Front : english

130mm

190mm

bonaVITA

Exceptional Brew

8-cup thermal carafe coffee brewer
Model: BV1800SS

Customer Service Line:
USA 1-855- 664 -1252

Thank you for purchasing this Bonavita appliance.

HOUSEHOLD USE ONLY

2 year limited warranty
www.bonavitaworld.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to prevent the risk of fire, electric shock, burns, or other injuries or damages

- **Read all operating and safety instructions carefully.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse cord, plugs or the appliance in water or other liquids.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injure to persons.
- Do not use outdoors or in a damp area.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect the appliance, turn control to "off", then remove plug from the wall outlet.
- Take off the carafe lid before brewing.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Place the appliance on a flat surface.
- Do not operate the appliance without water.
- Do not use hot water. Only fresh cold water should be used to fill the water tank.
- Do not remove the carafe or filter basket while brewing cycle – risk of scald!
- Do not use a cracked carafe or a carafe having a loose or weakened handle.
- Do not clean carafe with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
- **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the bottom cover on the appliance. No user serviceable parts inside. Call our toll-free customer service number for repair.
- The carafe is designed for use with this appliance. It must never be used on a range top.
- Do not place the appliance on a hot surface (e.g.cooker).
- Make sure that the voltage in your home corresponds with the voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Pull the plug out of the socket before cleaning or in case of absence for a longer time.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

POLARIZED PLUG

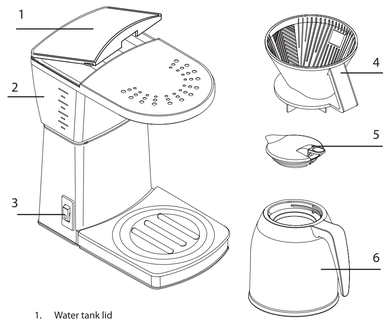
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Coffee quality has been improving by leaps and bounds in the past decade. A new generation of coffee roasters from coast to coast is coming of age; they are incentivizing farmers and putting them front and center , not hiding them in homogenized blends. I am thrilled to be one of them! We are creating new standards for freshness all the way from the farm to the home. And we are demanding better brewing to prove how great our coffees are- in cafes and in homes. The Bonavita answers that call for home brewing.

At last! A simple, reasonably priced, smartly compact drip coffee brewer which belies its power and accuracy. The water temperature is hot enough to extract all the nuances found in fine coffees. The showerhead provides enough turbulence and coverage so the coffee grounds are saturated. The Bonavita comes with glass carafe or a stainless, very conveniently designed thermos. Time for simplicity with pinpoint sureness. Enjoy!

George Howell
- Founder and CEO of George Howell Coffee and Terroir Coffee (2004 -)
- Founder and CEO of The Coffee Connection (1975 - 1994)
- Specialty Coffee Association of America Lifetime Achievement Award 1996
- Specialty Coffee Association of Europe Better Coffee World Award 2007

COFFEE BREWER DIAGRAM



1. Water tank lid
2. Water level indicator
3. I/O switch, auto shut off 15 minutes after brew cycle begins
4. Filter basket
5. Thermal carafe lid
6. Thermal carafe

TECHNICAL DATA

Rated voltage:	AC 120V, 60Hz
Rated current:	11.67A
Rated power input:	1400W

OPERATIONS

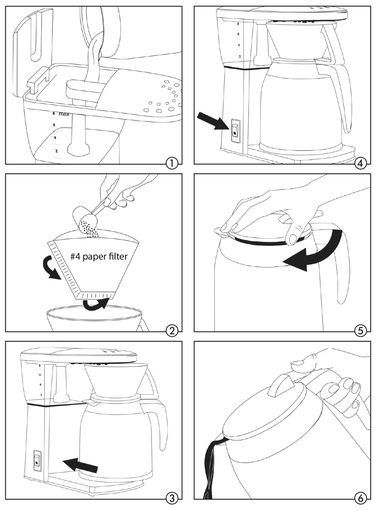
Before first use

- Remove packaging materials, labels and stickers from coffee brewer.
- Clean the appliance by filling the water tank with clear cold water to the maximum level mark and turn the coffee brewer on to allow the water to run through (without coffee).
- Leave it to cool down for 5 minutes before repeating the process. Brew hot water through the coffee brewer at least 2 times before brewing with coffee.

Using the coffee brewer

1. Take thermal carafe and filter basket out of the appliance.
2. Raise lid of the water tank and pour the required amount of fresh cold water into the tank. The required number of cups - from 2 to 8 - is determined by filling the water tank based on the water level indicator and desired coffee brewing output. Do not fill above 8 cups (Fig.1).
3. Fold over the seamed edges of a # 4 paper filter and place it in the filter basket. Scoop the ground coffee into the paper filter. Recommendation would be one level scoop of coffee per cup or vary according to taste (Fig. 2). This equates to approximately 7 to 9 grams of coffee per cup. Bonavita recommends using Melitta #4 paper filters.
4. Place the filter basket on the thermal carafe (without lid) and put both back into the appliance (Fig. 3).
5. Switch the appliance on – the on/off switch lights up, showing that the machine is operating(Fig. 4). Attention: Do not take out the thermal carafe and filter basket while brewing cycle – risk of scald due to leaking hot steam!
6. After ending of the brewing process remove the carafe with brewed coffee and the filter basket from the appliance. Dispose of the used filter, rinse the filter basket out, and set aside to dry.
7. Tighten the lid on the thermal carafe (Fig. 5).
8. For pouring coffee from the thermal carafe, press the lever on carafe lid. Lid must be tightened fully for one hand operation (Fig. 6).
9. The appliance is equipped with an automatic shut off function which switches the machine off after approx.15 minutes. Appliance can be switched off manual anytime by using the on/off switch.

ILLUSTRATIONS



Bonavita recommends using #4 Melitta paper filters

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure years of service of your appliance. Clean the appliance after every use. This appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave servicing or repairs to qualified personnel.

Always pull the plug out of the socket before cleaning!
- Filter basket can be cleaned in a dishwasher
- Use a soft damp cloth and mild dish cleaning liquid for cleaning the housing and the thermal carafe.
- In case of tenacious dirts (lime, coffee residues) clean inner thermal carafe with Full Circle coffee machine cleaning powder.

Additional instructions for thermal carafe:

The stainless steel lined carafe is manufactured to the highest standards and will last for many years if handled properly.
For cleaning we recommend using Full Circle coffee machine cleaning powder.
If coffee is left in the carafe for a longer period the stainless liner will discolor. Using the Full Circle cleaner powder will remove any discoloration from the carafe interior.
DO NOT use scrubbing pads or a hard bristled brush. It will damage or scratch the stainless steel liner..
DO NOT use for the carrying or storage of ice cubes!
DO NOT use to store or carry carbonated drinks!
DO NOT insert milk products or baby food into the carafe as bacteria may develop.
DO NOT lay down filled thermal carafe – liquid may come out.
DO NOT clean the thermal carafe in a dishwasher or immerse it completely in water.
- If the carafe is dropped or sustains a heavy impact the carafe may be damaged. Check for cracks or damage before using, especially if there are signs of leakage.
- Preheat the container with warm water to ensure efficient use and to reduce the risk of breakage of the glass filler. Never use microwave or conventional ovens for this purpose.
- Avoid extreme variations in temperature.
- We don't recommend stirring the carafe contents with a metal spoon.

Cleaning the Lid and Shower Head:

The lid and shower head of the coffee brewer are removable and can be cleaned in the dishwasher.
CAUTION: Always unplug the coffee brewer before cleaning!

Step 1: Pull the lid from the water tank to remove it.

Step 2: Detach the shower head from the pipe to remove it.

DESCALING

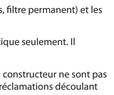
In hard water areas, scaling from limestone content in the water may build up in your machine. Scaling can lead to extended preparation time and at worst, it may damage your coffeebrewer.

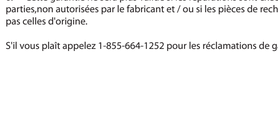
To ensure a long life and enjoyment with your coffee brewer, please descale it regularly. This will ensure the perfect operation of your machine. We suggest that you descale after every 100 brew cycles. However, if the appliance shows uncommon loud noise or delays in brew time or water temperature, you may need to de-scale more often.

Use Full Circle Descaler with your Bonavita coffee brewer as directed to ensure great tasting coffee

- When mineral scale builds-up in the hot water tank of your Bonavita machine, it can clog water flow and affect the brew temperature and saturation time. If not descaled regularly, the brewer can stop working.
- Full Circle Descaler is designed to break down the lime scale and mineral build-up inside your brewer to ensure great coffee and consistent brewer functionality.
- Vinegar may not effectively descale your brewer and can be difficult to thoroughly rinse. Vinegar may also leave behind an odor that could affect future brews.
- Bonavita recommends descaling your brewer every 100 cycles or a minimum of every 3 months.
- This descaling product is designed to remove scale build-up. Cleancaf Cleaning Powder, another Urnex product, is designed to remove coffee oils from the brew basket, carafe, etc. Full Circle Descaling Powder is sold separately.

HOW TO USE





For use on Bonavita coffee brewers with Thermal and Glass Carafes.

For information on the full portfolio of **Urnex coffee and espresso equipment cleaners,** please visit **www.urnexathome.com**

© 2012 Urnex Brands, Inc

REPLACEMENT PARTS

There may be instances when replacement parts are needed to keep using your coffee brewer. These may be ordered from your original reseller. If they are not available, you can obtain replacement parts directly from Bonavita through our website www.bonavitaworld.com

BREWING PERFECT COFFEE EVERY TIME

Thank you for purchasing a Bonavita coffee brewer. This coffee brewer has been designed to brew great tasting coffee at your desired strength. Add coffee and water and the coffee brewer takes care of the rest!

Your Bonavita Coffee brewer is engineered to:

- Achieve the correct water temperature for proper coffee extraction per coffee industry standard. (195-205°F)
- Provide the correct water contact time and turbulence with the coffee grounds.
- Disperse the water thoroughly via the showerhead to the coffee grounds in the filter basket to ensure full saturation.
- Allow for good tasting coffee whether brewing 2 cups on up to a full pot of coffee.
- Provide for easy clean up of the filter basket and carafe after brewing. No disassembly of the coffee brewer is required as only the filter basket and carafe come into contact with coffee grounds or brewed coffee.

A PERFECT CUP OF COFFEE. EVERYTIME

1. **Time of** Brewing should be about 6 minutes for 8 cups of coffee. This allow for proper water flow and length of time through the coffee grounds.
   ✔ 8 cups brewed in approximately 6 minutes. The 1400 watt heater of Bonavita coffee brewer is the highest wattage of any household coffee brewer available in North America.
2. **The temperature of the brewing water** should be between 195-205°F to properly extract coffee.
   ✔ This Bonavita coffee brewer heats the water to 195-205°F.
3. **The purity of the water** helps keep the coffee flavor intact.
   ✔ Use fresh, filtered water when possible to ensure no aftertast from the water.
4. The quality of the coffee has a great impact on the brewed coffee flavor. Higher grade beans, grinding the beans just before brewing and proper storage of the coffee are very important.
   ✔ To get the most out of your gourmet coffee brewer, find the right coffee beans for your taste. Coarsely grind the beans as close to brewing time as possible.

5. **The quantity of the coffee** plays a large part in the quality of the coffee flavor too. Too little and the coffee will be watery or light tasting. Too much coffee and the coffee could be bitter or too strong.
   ✔ Bonavita suggests to use 7 to 9 grams of coffee per 5 ounce cup.
6. **The cleanliness of the coffee brewer** after regular, daily usage is key to a good cup of coffee.
   ✔ Keep the filter basket ,water tank, and carafe clean after each use to ensure the best coffee flavor from your Bonavita coffeebrewer.

TIPS

Recommended tips for this coffee brewer and your coffee brewing:

- The ideal brewing for perfect coffee is to brew 8 cups of coffee. For ideal extraction levels, brew your coffee in 6-8 cup increments and fully enjoy the best coffee from this machine.
- For the freshest tasting coffee, coarsely grind coffee beans as close to brewing as possible. On your bean grinder, use the drip , french press, or coarse setting. When purchasing pre-ground coffee, look for " drip coffee maker" or coarse ground coffee. Beans ground too fine will slow down the brewing water and over extract the coffee.
- One key issue to reach grams per 5 ounce finished cup. Typically, standard drip coffee uses 5-6 grams of coffee per finished cup. The average coffee shop serves coffee using 7-9 grams of coffee. Use the amount of coffee that brews your preferred coffee flavor and strength.
- Filters are another critical component to gourmet coffee brewing. Paper filters allow less oils and sediment to pass through the beans as part of brewing process. Bonavita recommends using #4 Melitta filters.

LIMITED WARRANTY

2 year limited warranty from the date of original purchase.

1. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim.

2. Defects that occurred due to improper connection, improper handling, or repair attempts by non-authorized persons are not covered by the warranty. The same applies for failure to comply with the use of consumables.(e.g. cleaning and decalcifying agents or waterfilters) that do not correspond to the original specifications.

3. Routine parts and fragile parts like glass are excluded from the warranty.

4. The device was designed and built for Household use only. It is not dedicated for other use.

5. Damages which are not under responsibility of the manufactorer are not covered by the warranty.This is valid especially for claims arising from improper use(e.g. operation with wrong type of current or voltage) .

6. The guarantee becomes void if repairs are carried out by third parties which are not authorized by the manufacturer to do so and/or if spare parts are used other than the original ones.

Please call 1-855-664-1252 for warranty claims.

Printed in China

Back: French

FONCTIONNEMENT

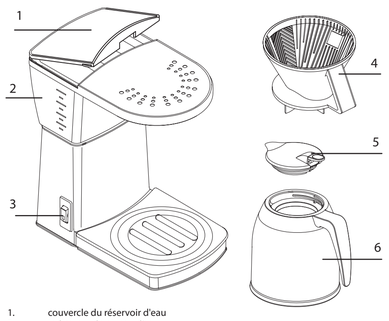
Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et / ou autocollants de votre bouilloire.
- Nettoyer l'appareil en remplissant le réservoir d'eau avec de l'eau claire et froide jusqu'au niveau maximal et mettre en fonctionnement la cafetière pour permettre à l'eau de sortir (sans café).
- Laisser refroidir pendant 5 minutes avant de répéter le processus. Faire fonctionner la cafetière avec de l'eau chaude au moins 2 fois avant l'infusion du café.

Utiliser la cafetière

1. Démonter la thermos et le panier filtre hors de l'appareil.
2. Lever le couvercle du réservoir d'eau et verser la quantité requise d'eau froide dans le réservoir. Le nombre requis de tasses - de 2 à 8 - est déterminé par le remplissage du réservoir d'eau selon l'indicateur de niveau d'eau et la quantité finale de café désirée. Ne pas remplir au-dessus de 8 tasses.
3. Replier les bords d'un filtre en papier n°4 et le placer dans le panier à filtre, verser le café moulu dans le filtre en papier. Recommandation : une mesure rase de café par tasse, ou varier selon les goûts. (Fig.2). Cela équivaut à environ 7g à 9g de café par tasse. Bonavita recommande l'utilisation de filtres Melitta papier n°4.
4. Placer le panier à filtre sur la thermos (sans le couvercle) et remettre les deux accessoires dans l'appareil. (Fig.3) Recommandation: le pré-chauffage de la thermos par de l'eau courante chaude traversante permettra d'obtenir un café plus chaud après le cycle d'infusion.
5. Mettre l'appareil en fonctionnement - l'interrupteur marche / arrêt s'allume, indiquant que la machine est en marche (Fig.4)). Attention: Ne pas retirer la thermos et panier à filtre pendant le cycle de d'infusion - risque de brûlure due à des fuites de vapeur chaude !
6. Après la fin du processus d'infusion, retirer la thermos avec le café infusé et le filtre de l'appareil. Disposer le filtre usagé, rincer le panier à filtre, et le faire sécher.
7. Serrer le couvercle sur la thermos (fig. 5)
8. Pour verser le café de la thermos, appuyer sur le levier du couvercle de la thermos. Le couvercle doit être serré complétement pour permettre une manipulation d'une seule main. (Fig.6)
9. L'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique qui commute la machine hors tension après environs 15 minutes. L'appareil peut être éteint à tout moment manuellement en utilisant le bouton marche / arrêt.

DIAGRAMME CAFETIÈRE



1. couvercle du réservoir d'eau
2. indicateur de niveau d'eau
3. Interrupteur marche / arrêt, 15 minutes arrêt automatiques après le début du cycle d'infusion
4. panier à filtre
5. couvercle de la thermos
6. carafe thermos

DONNEES TECHNIQUES

Tension nominale:	AC 120V, 60Hz
RCourant nominal:	11.67A
Puissance absorbée nominale:	1400W

MESURES DE SECURITE

Cet appareil est destiné à **USAGES DOMESTIQUES UNIQUEMENT**
NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL SI LE CABLE MONTRE TOUT SIGNE D'ENDOMMAGEMENT OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE PAR INTERMITTENCE OU CESSE DE FONCTIONNER COMPLETEMENT.

RALLONGES ELECTRIQUES

Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement par rapport à un câble plus long. Des câbles d'alimentation dé-connectables ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec précaution. Si un câble d'alimentation dé-connectables ou une rallonges sont utilisés,

1) La puissance électrique indiquée sur le câble ou la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil, et
2) Le type de rallonge doit être 3-fils avec mise à la terre, et
3) La rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur un comptoir ou une table où elle peut provoquer des trébuchement ou être accrochée, ou tirée i nvolontairement (en particulier par les enfants)

PRISE POLARISEE– ETAT UNIS UNIQUEMENT

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est destinée à s'intégrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Inverser la fiche si elle n'entre pas complètement dans la prise. Si cela ne convient toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de toute façon.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors d'utiliser les appareils électriques, les règles de bases de sécurité doivent être suivies pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocutions, de brulures ou autres blessures ou dommages.

- **Lire toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité attentivement.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter les incendies, les électrocutions et les blessures aux personnes, ne pas immerger le câble, la prise, ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- Une surveillance particulière est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un câble ou une prise endommagée, ou après des dysfonctionnements, ou après que l'appareil soit tombé ou endommagé d'une quelconque façon. Appeler notre numéro de support client sans frais pour examination, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou en zone humide.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
- Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
- Enlever le couvercle carafe avant l'infusion.
- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son usage prévu.
- Placer l'appareil sur une surface plane.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau.
- Ne pas utiliser d'eau chaude. Utiliser seulement de l'eau douce froide pour remplir le réservoir d'eau.
- Ne pas retirer la carafe ou le panier à filtre pendant le cycle d'infusion - risque de brûlure!
- Ne pas utiliser une carafe craqué ou une carafe ayant une poignée avec du jeu ou desserrée.
- Ne pas nettoyer la carafe avec des produits détergents, des éponges d'acier ou autres matériaux abrasifs.
- **AVERTISSEMENT:** Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne pas retirer le couvercle inférieur de l'appareil. Aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur à l'intérieur. Appeler notre numéro de support client sans frais pour réparation.
- La carafe est conçue pour une utilisation avec cet appareil. Elle ne doit jamais être utilisée sur une cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude (cuisinière, par exemple).
- Assurer que la tension de votre habitation correspond à la tension indiquée sur le fond de l'appareil.
- Retirer la fiche de la prise avant nettoyage ou en cas d'absence prolongée.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

bonaVITA

Exceptional Brew

Cafetière à 8 tasses thermos
Modèle: BV1800SS

Service à la clientèle:
USA 1-855- 664 -1252

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil Bonavita.

POUR UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

2 ans de garantie limitée
www.bonavitaworld.com

GARANTIE LIMITÉE

2 ans de garantie limitée après la date d'achat initiale.

1. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au détenteur du cadeaul. Garder le reçu de caisse original, car une preuve d'achat est requise pour faire une réclamation sur la garantie.

2. Tous défauts dus à une mauvaise connexion, une mauvaise manipulation, ou des tentatives de réparation par des personnes non autorisées ne sont pas couverts par la garantie. La même chose s'applique pour l'utilisation de consommables (par exemple des produits de nettoyage et de détartrage ou des filtres à eau) qui ne correspondent pas aux spécifications d'origine.

3. Les pièces d'usure courante (par exemple joints et valves, filtre permanent) et les éléments fragiles tel le verre sont exclus de cette garantie.

4. Cet appareil a été conçu et construit pour usage domestique seulement. Il n'est pas destiné à un autre usage

5. Les dommages qui ne sont pas sous la responsabilité du constructeur ne sont pas couverts par cette garantie. Ceci est valable surtout pour les réclamations découlant d'une mauvaise utilisation (par exemple le fonctionnement avec un type de courant ou de tension non compatible)

6. Cette garantie ne sera plus valide si les réparations sont exécutées par des tierces parties,non autorisées par le fabricant et / ou si les pièces de rechange utilisées ne sont pas celles d'origine.

S'il vous plaît appelez 1-855-664-1252 pour les réclamations de garantie.

UNE TASSE DE CAFÉ PARFAITE

1 Le temps d'infusion devrait être d'environ 6 minutes pour 8 tasses de café. Cela permet un bon écoulement de l'eau dans un temps correct à travers le marc de café.
✔ 8 tasses de café préparés en environ 6 minutes. Le réchaud de 1400 Watt de la cafetière Bonavita est le plus puissant de toutes les cafetières domestiques en Amérique du Nord.

2 La plage de température de l'eau d'infusion doit être entre 195 et 205°F afin de bien extraire le café.
✔ La cafetière Bonavita chauffe l'eau à 195-205°F.

3 La pureté de l'eau permet de garder l'arôme intact du café.
✔ Utilisez l'eau fraîche et filtrée si possible pour éviter l'arrière-goût de l'eau

4 La qualité du café a un grand impact sur l'arôme du café infusé. Les grains de café de qualité supérieure, le moulinage des grains de café juste avant l'infusion, et le stockage correct du café sont tous très importants.
✔ Pour profiter le plus de votre machine à café, trouver les grains de café qui conviennent à votre goût. Moudre grossièrement les grains de café juste avant l'infusion.

5 La quantité de café joue également un rôle important dans la qualité de l'arôme du café. Trop peu de café, le goût serait trop faible. Trop de café, le café pourrait être amer ou trop fort.
✔ La cafetière Bonavita vous conseille d'utiliser de 7 à 9 grammes de café par une tasse de 5 oz.

6 La propreté de la cafetière après l'usage régulier et quotidien est la clé d'une bonne tasse de café.
✔ Nettoyer et garder au propre le panier du filtre, le réservoir d'eau et la carafe après chaque utilisation afin d'assurer la meilleure saveur de café de votre cafetière Bonavita.

CONSEILS

Conseils recommandés pour cette cafetière et votre préparation du café:

- L'infusion idéale pour un café parfait est de préparer huit tasses de café. Afin d'obtenir un niveau d'extraction idéal, brasser votre café par série de 6 à 8 tasses et profiter pleinement du meilleur café de cette machine.
- Pour faire le café le plus frais possible, moudre grossièrement les grains de café juste avant le brassage. Sur votre moulin à café, utiliser le goutte à goutte, la presse française, ou le réglage grossier. Lors de votre achat de café prémoulu, chercher du café pour "cafetière goutte à goutte " ou du café moulu grossièrement. Les grains moulus trop fines ralentissent l'eau de brassage et sur concentre le café.
- Une question clé pour obtenir le même niveau de café que celui fait dans un café est le volume de café utilisé pour brassage. Ceci est mesuré en grammes par tasse de 5 oz. Typiquement, un café standard filtré utilise environ 5 - 6 grammes de café par tasse finie. Les cafés utilisent en moyenne 7 à 9 grammes de café pour préparer une tasse de café goutte à goutte de 5 onze.
- Les filtres sont un autre élément essentiel à la préparation du café gourmet. Les filtres à papier permettent moins d'huiles et de sédiments de passer à travers les grains de café pendant l'infusion. Bonavita vous conseille d'utiliser les filtres Melitta # 4.

DÉTARTRAGE

Dans les zones ou l'eau est dure, du tartre formé à partir des résidus de calcaire de l'eau peut s'accumuler dans votre machine. L'entartrage peut conduire à des temps de préparation prolongée et au pire, cela pourrait endommager votre cafetière.
Pour assurer une longue vie et du plaisir de votre cafetière, il est nécessaire de la détartrer régulièrement. Cela permettra d'assurer le fonctionnement parfait de votre machine. Nous vous suggérons de détartrer la machine tous les 40 cycles d'infusion. Cependant, si l'appareil produit des bruits anormaux ou des retards dans le temps d'infusion ou de température de l'eau, vous avez besoin de détartrer plus souvent.

PIÈCE DE RECHANGE

Il peut y avoir des cas où des pièces de rechange sont nécessaires pour continuer à utiliser votre cafetière. Celles-ci peuvent être commandées auprès de votre revendeur d'origine. Si elles ne sont pas disponibles, vous pouvez obtenir des pièces de rechange directement à partir de notre site Bonavita www.bona-itaworld.com

TOUJOURS PREPARER UN CAFE PARFAIT

TOUJOURS PREPARER UN CAFE PARFAIT

Merci pour votre achat de la cafetière Bonavita. Cette cafetière est conçue pour préparer le café savoureux à la force désirée. Ajouter le café et l'eau, la cafetière s'occupe du reste!

La Cafetière Bonavita est conçue pour:

- Atteindre la température d'eau correcte pour bien extraire le café d'après les normes de l'industrie de café. (195-205°F)
- Assurer un temps de contact correct avec l'eau et la turbulence avec le marc de café.
- Disperser l'eau complètement via le diffuseur au café moulu dans le panier du filtre pour assurer la pleine saturation.
- Garder l'arôme du café à partir de 2 tasses jusqu'à un pot plein de café.
- Permettre un nettoyage facile du panier du filtre et carafe après la préparation. Le démontage de la machine à café n'est pas nécessaire car seulement le panier du filtre et la carafe entrent en contact avec le marc de café ou le café moulu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien adéquat assurera des années de service de votre appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur et nécessite peu d'entretien. Laisser l'entretien ou les réparations à un personnel qualifié.

Toujours retirer la fiche de la prise avant le nettoyage!
- Le panier à filtre peut être nettoyé dans un lave-vaisselle
- Utiliser un chiffon doux et humide, et un liquide de nettoyage vaisselle doux pour le nettoyage du socle et de la thermos.
- Ne pas nettoyer la thermos dans un lave-vaisselle ou l'immerger complètement dans l'eau.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique ou de tampon abrasif pour ne pas endommager ou égratigner la doublure en acier inoxydable.
- En cas de saletés tenaces (tartre, résidus de café), nettoyer l'intérieur de la thermos avec la poudre de nettoyage pour cafetière Full Circle.

Instructions supplémentaires pour la thermos:
- La carafe doublée en acier inoxydable est fabriquée selon les normes les plus élevées et durera de nombreuses années si manipulée avec soin.
- Pour le nettoyage, il est recommandé d'utiliser la poudre de nettoyage pour cafetière Full Circle. S'il reste du café dans la carafe pendant une longue période de temps, la doublure en acier inoxydable se décolorera. La poudre nettoyante Full Circle délogera la décoloration à l'intérieur de la carafe.
- Ne jamais placer la thermos sur une plaque chauffante, ou l'utiliser dans un four à micro-ondes.
- Eviter les variations extrêmes de température.
- La carafe qui est échappée ou qui subit un choc important risque d'être endommagée. Repérer les fissures ou les dommages avant d'utiliser, en particulier s'il y a des signes de fuites.
- Ne pas insérer des produits laitiers ou des aliments pour bébé dans la thermos afin d'éviter le développement de bactéries. Ne pas renverser la thermos pleine – du liquide peut sortir.

Nettoyage du Couvercle et de la Douchette :

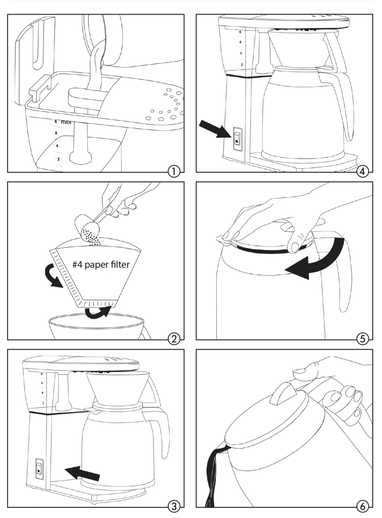
Le couvercle et la douchette de la cafetière sont démontables permettant un nettoyage aisé au lave-vaisselle.

MISE EN GARDE : Assurez-vous que la cafetière soit débranchée avant le nettoyage !

Étape 1 : Arrachez le couvercle du réservoir d'eau pour l'enlever..

Étape 2 : Détachez la douchette du tuyau pour l'enlever.

ILLUSTRATIONS



Bonavita recommande l'utilisation de filtres en papier n ° 4 Melitta